

## 発酵食品の普及促進に関する決議

高島市は、水と緑の豊かな自然に恵まれ、降水量が多く冬の寒い発酵に適した気候と、豊富な水と肥沃な大地からなる風土のおかげで、「発酵の郷 たかしま」として歩んできました。

また、この豊かな自然は、びわ湖で獲れる湖魚や、米をはじめとする多くの農水産物を私達にもたらしてくれます。

地理的にも、京都と若狭を結ぶ街道沿いに位置していたことから、歴史的な要因とともに、今日まで多様な発酵食品が生まれ、私達はそれを貴重な食文化として育んできました。

これらの発酵食品は、古来より保存食や調味料として食生活に深い関わりを持ちつつ、現在では、健康食・身体にやさしい食品としても見直されており、今後も地域の発展や産業の振興に大きな効果をもたらす可能性を秘めています。

高島市には、湖国の代表的な特産品である「鮎ずし」はもとより、5つの蔵元を有する「地酒」をはじめ、「酢」「醤油」「味噌」「漬物」といった発酵食品の多くがつくられており、新たに甘酒やヨーグルト等の商品開発も進んでいます。

このような発酵食品の文化を持つ高島市において、本年12月に西日本で初めてとなる、「全国発酵食品サミット」が開催されます。

高島市議会は、この「全国発酵食品サミット」を契機に、発酵食品の素晴らしさを全国に発信し、「発酵の郷 高島宣言」を行い、今後地域の更なる活性化を目指すことを決議します。

平成25年10月9日 決議

高島市議会